



KoKi – Newsletter 1

Liebe Kommunionkinder,

unsere Schneckenpost mit den Weizenkörnern hat dich sicher schon erreicht. Wir möchten dir ein paar Vorschläge an die Hand geben, was du mit den Körnern machen kannst.

Weizenkörner:

- Lege die Weizenkörner auf ein Tuch und schau sie dir genau an. Du kannst eins auch in die Hand nehmen, daran riechen und probieren, wie es schmeckt. Was fällt dir auf?
- Einige Körner zermahlst du mit einem Stein auf einem Holzbrettchen. Das kann ganz schön anstrengend sein.
- Dann nimmst du ein Papiertaschentuch, lässt ein paar Tropfen Wasser darauf laufen und legst drei oder vier Körner darauf. Das Ganze legst du auf einen kleinen Teller, gibst zwischendurch etwas Wasser dazu und beobachtest, was geschieht. Dazu brauchst du etwas Geduld.
- Gleichzeitig pflanzt du die restlichen Körner ein. Dazu nimmst du ein Gefäß (einen kleinen Tontopf oder ein Glas), füllst etwas Erde ein, darauf streust du die Körner und deckst sie mit Erde zu. Danach gibst du etwas Wasser auf das Ganze.
- Und jetzt gilt: abwarten und beobachten!
Eine gute Pflege ist jetzt wichtig, deshalb achtest du auf ausreichend Licht und Wasser.
- Vielleicht möchtest du aufschreiben, was dir auffällt.
Oder du machst alle paar Tage ein Foto. Was hat sich getan?
Das Glas oder den Tontopf kannst du verzieren und mit deinem Namen beschriften.
- Nach etwa 10 Tagen wirst du erstaunt sein, was geschehen ist. Schreib auf, was du siehst.
- Hefte/Lege alles in deine Kommunionmappe. Du kannst sie dann später deiner Familie und den Freunden zeigen.

Was ihr jetzt noch zusammen machen könnt:

- Ihr könnt ein Brot backen. Ein Rezept dazu findest du hier... ([Rezept verlinken](#))
- Ihr könnt euch austauschen über folgende Gedanken:
 - In Gottes Schöpfung liegt Wandel zu neuem Leben
 - Durch menschliche Arbeit entsteht Neues
 - Gottes Schöpfung bietet Nahrung für unser Leben
 - Brot ist ein viel verbreitetes Nahrungsmittel
- Brot kann aber noch viel mehr bedeuten.
Lest dazu noch einmal die Geschichte „vom Brot, das anders schmeckt“ ([Geschichte verlinken](#)). Vielleicht könnt ihr euch darüber auch mit den lieben Menschen austauschen, die ihr gerade nicht besuchen könnt.

Schick uns gerne deine Gedanken, dein Bild, oder ein Foto an: KoKi@Himmelsleiter.de
Wenn du magst, veröffentlichen wir deinen Beitrag auf der Homepage: www.gdg-himmelsleiter.de

Viel Spaß beim Ausprobieren und Entdecken wünscht euch
Euer KoKi Team
Dorothee Wakefield – Martina Kirch – Brigitte Palm

Brot, das anders schmeckt

Es war an der Südküste eines lateinamerikanischen Landes. In einem Fischerdorf wohnte Marco mit seiner Frau Linda und seinen drei Kindern Jose, Amalio und Lucia. Er war jahrelang Fischer gewesen. Seit einigen Monaten jedoch war er arbeitslos. Seine Firma, für die er zum Fischfang gegangen war, hatte sich aus dem Dorf zurückgezogen, weil sich, wie man ihm sagte, der Fischfang in der Küstenregion nicht mehr lohnte. Der Tag ist nahe, an dem Marco seine Familie verlassen muss, um in der großen Stadt, die tausend Kilometer entfernt vom Dorf liegt, eine Arbeit zu finden. Blicke er im Dorf, so wären die wenigen Ersparnisse bald aufgezehrt, und die ganze Familie müsste dann hungern. Mutter und Kinder waren an dem Tag zuvor sehr traurig, dass der Vater soweit wegfahren muss, um für sie das tägliche Brot zu verdienen. Auch Marco, der Vater, war traurig, denn er wusste nicht, wann er seine Frau und seine drei Kinder wiedersehen würde. Er dachte den ganzen Tag darüber nach, was er seiner Familie zum Abschied als Andenken hinterlassen könnte, damit seine Frau und die Kinder immer, solange er weg war, an ihn denken würden; und er dachte darüber nach, was er mitnehmen könnte als Erinnerung an seine Liebsten.

Es war Abend geworden, und alle saßen am Tisch. Jeder wusste, dass es das letzte Mal war, dass sie zusammen mit dem Vater das Abendbrot aßen. Es herrschte eine gespannte Stille, jeder wusste, warum. Nur die kleine Lucia wagte, den Vater zu fragen: „Papa, wenn du morgen wegführst, schlafe ich dann noch?“ „Ja“, sagte der Vater, „denn ich werde sehr früh abreisen. Ich brauche zwei Tage, um mit dem alten Bus in die große Stadt im Norden zu kommen. Aber ich werde bald eine Arbeit finden und eine Wohnung; und dann komme ich euch holen, damit wir immer beisammen sind. Ich weiß nicht, wie lange das dauern wird. Ich will von euch ein Andenken mitnehmen. Es soll mich daran erinnern, dass ich euch lieb habe und dass ich bald kommen muss, euch zu holen. Ich will aber auch euch ein Andenken hinterlassen. Es soll euch daran erinnern, dass ihr mich liebt und dass ihr auf mich wartet. Ich habe nichts“, fuhr der Vater fort, „was ich euch schenken kann. Trotzdem gibt es etwas, das wird uns helfen: euch, an mich zu denken, und mir, an euch zu denken. Wenn ihr zusammen seid, und an diesem Tisch euer Brot esst, dann denkt an mich. Und wenn ich in der großen Stadt Brot esse, dann denke ich an euch.“

„Abgemacht“, riefen die Kinder und obwohl sie den Vater einige Zeit nicht mehr sehen würden, waren sie nicht mehr so traurig, denn sie wussten: Jedes Mal, wenn wir mit der Mutter am Tisch essen, dann denken wir an Vater. Und er denkt beim Brotessen an uns, bis er kommt, uns zu holen.

Seit diesem Tag hat das Brot den Kindern und der Mutter zuhause sowie dem Vater in der Ferne anders geschmeckt als zuvor.

(Jesús Hernández Aristu)

Rezept für ein Fladenbrot

Zutaten

500 g	Mehl, Weizenmehl
25 g	Hefe
1 Prise(n)	Zucker
250 ml	Wasser, lauwarmes
3 EL	Olivenöl
2 TL	Salz
2 EL	Milch, (z. Bestreichen)
	Olivenöl
	Sesam
evtl.	Schwarzkümmel

Zubereitung

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig herstellen.

Anschließend an einem warmen Ort auf die doppelte Menge gehen lassen.

Den Teig in die gewünschte Anzahl der Laibe teilen und auf Fingerdicke ausrollen (NICHT MEHR DURCHKNETEN!) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit den Fingern noch mal eindrücken.

Jetzt mit Milch bestreichen, mit Sesam bestreuen und Olivenöl drüber träufeln(nicht zu zaghaft!)

Nun noch mal etwas gehen lassen und in der Zwischenzeit den Backofen auf 225°C vorheizen.

Dann die Brote darin für ca. 20-30 Min. backen (je nach gewünschtem Bräunungsgrad)

Arbeitszeit ca. 15 Minuten

Ruhezeit ca. 1 Stunde

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 15 Minuten

Guten Appetit!